

I Jornada Internacional Parmigiano-Reggiano/Idiazabal

Dos denominaciones de origen



Jueves, 7 Junio de 2007
Museo Guggenheim Bilbao

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Marque las actividades en las que está interesado y envíe este documento por fax (944 790 083), e-mail (jornada@proyeccion.tv) o haga su reserva en el tfno. 944 054 182

Estoy interesado/a en acudir a:

Encuentro técnico	<input type="checkbox"/>	Nº de personas	<input type="text"/>
Jornada divulgativa	<input type="checkbox"/>	Nº de personas	<input type="text"/>
Gran Cena de Gala	<input type="checkbox"/>	Nº de personas	<input type="text"/>

D/Dña

Empresa

Dirección

Localidad

C.P.

Provincia

Tfno.

E-mail

ENCUENTRO TÉCNICO

9.30

Las Denominaciones de Origen Protegidas Parmigiano-Reggiano e Idiazabal.

Ponentes:

Mirian Molina (Secretaria-Gerente C.R.D.O.P. Queso Idiazabal)

Angela Barusi (Representante en España del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano)

10.15

Características sensoriales del Queso Parmigiano-Reggiano e Idiazabal.

Ponentes:

Mario Zannoni (Dpto. de Control y Calidad del Parmigiano-Reggiano)

Mónica Ojeda (Analista Sensorial del Laboratorio de Cata de Queso Idiazabal)

Descanso (30 min)

11.15

Origen de las características sensoriales de los quesos Parmigiano-Reggiano e Idiazabal.

Ponente:

Luis Javier Rodríguez Barrón (Profesor de la UPV e Investigador del Grupo de Investigación del Queso Idiazabal)

11.45

La aplicación de la norma EN-17025 en laboratorios de análisis sensorial.

Ponente:

Marta Albisu (Profesora de la UPV y Directora Técnica del Laboratorio Sensorial de Cata de Queso Idiazabal)

12.15

Ensayos organolépticos de intercomparación entre el Queso Parmigiano-Reggiano y el Queso Idiazabal.

Ponentes:

Patxi Pérez Elortondo (Profesor de la UPV y Responsable-Gerente del Laboratorio Sensorial de Cata de Queso Idiazabal)

Mario Zannoni (Dpto. de Control y Calidad del Parmigiano-Reggiano)

JORNADA DIVULGATIVA

17.30

Rueda de prensa.

Presentación del estudio intercomparativo

Representantes de las dos denominaciones y de los dos laboratorios de análisis sensorial, acompañados por representantes de las diferentes administraciones públicas, presentarán oficialmente el estudio intercomparativo, el porqué se hizo, cómo y resultados.

18.00 (2 horas)

Mesa redonda.

"Idiazabal y Parmigiano-Reggiano en la cocina vasca"

Moderada por *Oriol Urgell*, Ingeniero Agrónomo colegiado y Asesor Técnico de Queseros Artesanos e Industriales.

Acompañado por los más prestigiosos cocineros: *Andoni Luis Aduriz, Elena Arzak, Pilar Idoate, Josean Martínez Alija y Pedro Subijana.*

Degustación de queso Parmigiano-Reggiano y queso Idiazabal.

GRAN CENA DE GALA

21.00

Queso Parmigiano-Reggiano • Queso Idiazabal

La jornada concluirá con un exquisito cierre: una inigualable cena preparada por el prestigioso cocinero *Josean Martínez Alija*, del Restaurante del Museo Guggenheim de Bilbao, donde se podrán conocer las amplias posibilidades culinarias que nos ofrecen los quesos Idiazabal y Parmigiano-Reggiano y disfrutar de este acto conjunto entre las dos Denominaciones de Origen Protegidas.

Si desea acudir a la cena ingrese el importe en el nº de cuenta: 3035 0012 700120090602 y envíe el resguardo junto al boletín de inscripción.

Precio por persona: 88 €
Para los asistentes a la Jornada: 60 €